

PAS DOSE



Varietali:

Chardonnay ed uve bianche

Tipologia:

Affinato in barrique

Temperatura di servizio:

6-8°C

Grado alcolico:

Vol 12%

Bottiglia:

0,75 l - 1,5 l

Lifestyle:

Metodo classico

Abbinamenti:

Crostacei

Ideale per:

Navigatori navigati

Il Pinot Grigio macerato.

Blanc de Blancs, Il più giovane dei nostri Metodo Classico. Le bottiglie vengono rigirate periodicamente durante il periodo di elevate per favorire la lisi dei lieviti. Giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente, con-

serva una percettibile nota di frutto che ben si amalgama con le sensazioni di crosta di pane. Palato croccante ed elegante.